

Принято
Педагогическим советом
протокол № 38 от 30.08.2023 г.
Согласовано
Советом родителей
протокол № 12 от 30.08.2023 г.

Утверждено
приказом по МАОУ СОШ № 142
№ 241-01/2023 от 01.09.2023
Введено в действие 01.09.2023 г.



Положение о родительском контроле организации горячего питания

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 142

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со ст. 41 Федерального закона N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федерального закона «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020г. №47-ФЗ, с методическими рекомендациями "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее - МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), с методическими рекомендациями (порядком) Министерства просвещения Российской Федерации «О создании условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» №АБ-2133/10 от 26 ноября 2021г., СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 с приложениями.

Образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема

пищи, регламентирован данным Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся.

1.2. Задачи родительского контроля за организацией питания детей - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского мониторинга школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в школе.

1.3. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МАОУ СОШ № 142, пропаганды основ здорового и рационального питания.

1.4. В МАОУ СОШ № 142 ежегодно на Совете родителей школы выбирается комиссия по организованному контролю за организацией питания обучающихся в количестве 3 человек и фиксируется в протоколе общешкольных родительских собраний.

1.5. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

1.6. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.7. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в четверть и чаще по необходимости.

1.8. Функции комиссии по организованному контролю за организацией горячего питания:

- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

1.9. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее двух человек на момент проверки;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

1.10. Деятельность членов комиссии по организованному контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.11. Также в школе проводится мониторинг питания со стороны родителя/родителей (законных представителей), желающих осуществлять общественный контроль за организацией горячего питания обучающихся.

1.12. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся (обучающегося), изъявивших желание участвовать в контроле питания производится через классного руководителя. Сведения о желании родителя (ей) передаются заместителю директора, отвечающего за организацию питания школьников. Ответ на обращение родителя (ей) по участию отправляется ему (им) не позднее 5 рабочих дней. Затем осуществляется его (их) выход в столовую.

1.13. Отзывы и предложения контроля фиксируются в книге жалоб и предложений.

2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- наличие меню на стенде в доступном месте, на сайте школы, соответствие

- реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличие книги жалоб и предложений в свободном доступе на видном месте;
 - наличие графика приема пищи обучающимися (время приема пищи не менее 20 минут);
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (моют ли руки обучающиеся перед входом в столовую, есть ли дежурный учитель, администратор, классный руководитель, напоминающий им об этом, есть ли возможность вытереть или высушить руки, т.е. наличие бумажных или электросушилок, наличие мыла и санитайзера;
 - наличие у сотрудников столовой медицинских масок, перчаток, униформы, головного убора, отсутствие украшений;
 - чистота столовых приборов, отсутствие на посуде сколов и трещин;
 - своевременное протирание столов после каждого приема пищи;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.2. Деятельность Комиссии (родителей/законных представителей) осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, при наличии медицинской маски, сменной обуви (бахил), без верхней одежды, и не мешать процессу питания.

2.3. Во время проведения контроля за организацией питания члены комиссии не должны мешать процессу питания.

3. Организационные методы, виды и формы контроля.

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- питания обучающихся,
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд,
- анкетирование детей и родителей.

3.2. Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

3.3. Результаты контроля отражаются в акте.

3.4. Акты по итогам контроля передаются заместителю директора, ответственному за организацию питания обучающихся, выкладываются на сайт школы, обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы и организатора питания. Срок выполнения выявленных нарушений – в течение недели, срок ответа на акт – в течение месяца.

4. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

4.1. Заседания комиссии по организованному контролю за организацией питания оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2. Протоколы заседаний комиссии по организованному контролю за организацией питания, акты проверок хранятся у председателя комиссии.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 - ДА
 - НЕТ
- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
 - НЕ НРАВИТСЯ
 - НЕ УСПЕВАЕТЕ
 - ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
 - ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 - ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
 - 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК+ОБЕД)
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
 - ДА
 - НЕТ
 - ИНОГДА
6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
 - ДА
 - НЕТ
7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 - ДА
 - НЕТ
 - НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Отдел образования администрации Чкаловского района

г.Екатеринбурга

МАОУ СОШ № 142

620902, г.Екатеринбург, с.Горный Щит, ул.Ленина, 15 «А» тел.266-03-33 (факс)

А К Т

от «__» _____ 2024 г.

Проверки рабочей группы родительского контроля за системой организации горячего питания

Состав группы контроля:

1. _____
2. _____
3. _____

В присутствии:

1. _____
2. _____
3. _____

№	Показатель	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)	

2	Наличие в организации меню фактического на день <i>(для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования организации, для детей с особыми потребностями питания)</i>	
3	Меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината	
4	Доступность меню в удобном месте для ознакомления родителей и детей <i>(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)</i>	
5	Наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей <i>(на информационном стенде, на сайте)</i> с учетом времени для приема пищи	
6	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	
7	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни <i>(например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд, проверяем по меню за предшествующие 2 недели)</i>	
8	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры <i>(по мнению членов рабочей группы)</i>	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)</i>	
	9.1 Проверяемый временной промежуток <i>(указать время, со сколько и до сколько производился контроль)</i>	
	9.2 Количество детей, присутствующих в проверяемом временном промежутке	
10	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно - почему)</i>	
	Индекс несъеданности в % <i>(визуальная оценка отходов и фото)</i>	
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды	
	10.1. чистота в обеденном зале на момент проверки <i>(визуальная оценка)</i>	

	10.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	
	10.4. наличие столовых приборов на обеденных столах (приборы из алюминия не допускаются)	
	10.5. убирается ли оставшийся хлеб	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия	
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	
	13.3 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	13.4. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	13.5. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !)	
13	наличие контрольного блюда и его соответствие сервировке порций, выдаваемых детям	
14	Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	

15	Наличие буфета (да, нет)	
	15.1. имеется меню для буфетной продукции <i>(всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)</i>	
16	Родительский контроль за питанием в школе	
	Дата последней проверки	
	Выявленные недостатки в последней проверке, если ДА-устранено или нет?	
	Выявлены новые недостатки в текущей проверке? (Если ДА-какие? Если нет-НЕТ)	

Протокол (акт) составлен на _____ листах в печатной форме.

Подписи членов группы контроля:

Замечания, предложения по организации питания (своевременность подачи заявок, to режим, бракераж, сан-эпид. режим, соответствие 2-х недельному меню.

Комиссия: 1. _____

2. _____

3. _____